

## Технологическая карта урока технологии по теме «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»

Сергеева Ольга Геронтьевна, учитель, МАОУ СОШ №106,

Россия, г. Екатеринбург

### УРОК 9

**Раздел.** Кулинария.

**Тема урока.** Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

**Тип урока:** комбинированный.

**Цель урока:** организовать деятельность обучающихся по ознакомлению с ассортиментом молочных и кисломолочных продуктов, их пищевой ценностью, технологией приготовления блюд из молока, творога.

**Задачи:**

*обучения* - сформировать понятия о пастеризации, стерилизации, закваски, о технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов на уровне восприятия, осмысления, запоминания, узнавания объектов;

*развития* - способствовать развитию мыслительных операций (анализировать, синтезировать, сравнивать, обобщать, систематизировать, классифицировать), развитию качеств ума (критичности, глубины, гибкости, широты, быстроты), развитию волевой и эмоциональной сфер (инициативы, уверенности в своих силах, настойчивости, способности преодолевать трудности, умения владеть собой);

*воспитания* - воспитывать мотивы учения (познавательную потребность, интерес и активность), гуманность (внимательное, заботливое отношение к окружающим, уважение к старшим); воспитывать коллективизм (привычку считаться с общественным мнением, ответственность перед коллективом).

**Дидактические средства:** учебник технологии (§5), рабочая тетрадь, ПК, электронные средства обучения.

**Методы обучения:** рассказ, беседа, фронтальный опрос, демонстрация дидактических материалов, работа с учебником и ПК.

**Опорные понятия:** пастеризация, стерилизация, закваска, брожение, сквашивание, кисломолочные продукты.

Планируемые результаты обучения:

*личностные* - готовность обучающихся к саморазвитию, сформированность их мотивации к целенаправленной, познавательной деятельности, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные позиции в межличностных отношениях;

*метапредметные* - освоение обучающимися способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; самостоятельность в планировании и осуществления учебной деятельности; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками;

*предметные* - сформированность представлений о технологии приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

Деятельность учителя	Деятельность обучающихся	Формируемые универсальные учебные действия (УУД)			
		познавательные	регулятивные	коммуникативные	личностные
1	2	3	4	5	6
<b>Этап I: актуализация знаний, постановка темы и целей урока</b>					
Создает эмоциональный настрой на урок. Вовлекает в	Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.	Строить логические рассуждения, осуществлять сравнение и	Слушать в соответствии с целевой установкой; дополнять,	Слушать собеседника, при необходимости вступать с ним в диалог;	Мобилизовать внимание. Уважать окружающих.

<p>проблемный диалог по вопросам.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что вы знаете о молоке?</li> <li>2. Как называются молочные продукты, которые получают путем брожения?</li> <li>3. Какие кисломолочные продукты вы знаете?</li> </ol> <p><b>Обобщает</b> результаты проблемного диалога.</p> <p><b>Подводит</b> обучающихся к определению темы и цели урока.</p>	<p><b>Контролирую</b> т правильность ответов одноклассников.</p> <p>Формулируют тему и цели урока.</p> <p><b>Составляют</b> план своих действий по достижению целей урока.</p>	<p>классификацию явлений, устанавливать причинно-следственные связи; излагать свое мнение.</p>	<p>уточнять ответы одноклассников на заданные вопросы.</p>	<p>участвовать в коллективном обсуждении вопросов.</p>	
<p><b>Этап II: изучение нового материала, первичное закрепление знаний, самостоятельная работа с самопроверкой</b></p>					
<p><b>Дает</b> определение понятий «пастеризации», «стерилизации», «закваски».</p> <p><b>Организует</b> работу в парах.</p> <p><b>Предлагает</b> провести исследование по теме урока в соответствии с маршрутным листом.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с ассортиментом молочных и кисломолочных продуктов.</li> <li>2. Изучить технологию приготовления домашнего творога.</li> <li>3. Изучить технологию приготовления простокваши в домашних условиях.</li> <li>2. Изучить технологию приготовления</li> </ol>	<p><b>Организуют</b> сотрудничество и совместную деятельность в парах.</p> <p><b>Предоставляют</b> сведения о полученной информации.</p> <p><b>Обобщают</b> (осознают и формулируют) то новое, что усвоили.</p> <p>Выполняют самостоятельную работу.</p> <p><b>Анализируют</b> и <b>оценивают</b> результаты выполненной работы.</p>	<p>Давать определения понятий, обобщать понятия; осуществлять сравнение и классификацию. Понимать и интерпретировать полученную информацию.</p>	<p>Выделять и осознавать то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознавать качество и уровень усвоения.</p>	<p>Осуществлять учебное сотрудничество с учителем и сверстниками.</p>	<p>Управлять своей познавательной деятельностью. Знать моральные нормы и уметь выделять нравственный аспект поведения.</p>

<p>блюдов из молока, творога.</p> <p><b>Проводит</b> обобщение результатов исследования по теме урока.</p> <p><b>Предлагает</b> выполнить <i>самостоятельную работу</i> — составление технологической карты приготовления блюд из молока, творога.</p> <p><b>Контролирует</b> процесс выполнения задания.</p> <p>При необходимости оказывает помощь.</p> <p><b>Подводит</b> итоги выполненной работы.</p>					
<b>Этап III: подведение итогов урока и рефлексия, домашнее задание</b>					
<p><b>Организует</b> рефлексию по вопросам.</p> <p>1. Какое значение имеют кисломолочные продукты в питании человека?</p> <p>2. Назовите группы брожения кисломолочных продуктов.</p> <p>3. Какие кисломолочные продукты вы знаете?</p> <p>4. Как приготовить творог в домашних условиях?</p> <p>5. Как приготовить простоквашу в домашних условиях?</p> <p><b>Иницирует</b> рефлексию обучающихся по поводу своей деятельности и</p>	<p><b>Осуществляю</b>т рефлексию своей деятельности. Во фронтальном режиме отвечают на вопросы учителя.</p> <p><b>Контролирую</b>т правильность ответов одноклассников.</p> <p><b>Высказывают</b> мнение об уроке в форме конструктивного диалога.</p> <p><b>Сравнивают</b> цель учебной деятельности с ее результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности.</p> <p><b>Записывают</b></p>	<p>Делать выводы и умозаключения из наблюдений, изученных закономерностей. Структурировать знания, выделять главное.</p> <p>Осознанно строить речевые высказывания.</p>	<p>Самостоятельно анализировать условия достижения учебного материала, устанавливать целевые приоритеты. Адекватно воспринимать оценку учителя.</p>	<p>Слушать собеседника, при необходимости вступать с ним в диалог. Строить монологическое высказывание, адекватно использовать устную и письменную речь.</p>	<p>Осознавать важность обучения предмету, систематического выполнения самостоятельной работы и домашних заданий.</p>

<p>взаимодействия с учителем и одноклассникам и на уроке.  <b>Согласовывает</b> результаты учебной деятельности с обучающимися, выставляет отметки по результатам работы на уроке.  <b>Предлагает</b> варианты домашнего задания:  1. стандартный минимум (репродуктивный уровень): ответить на вопросы к §5, стр. 31;  2. повышенный уровень: найти в Интернете информацию о процессе молочнокислого брожения и о человеке, впервые открывшем эти бактерии.</p>	<p>домашнее задание.</p>				
--	--------------------------	--	--	--	--

Список литературы:

1. Сеница Н. В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2014.
2. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 7 класс / Сост. О.Н. Логвинова. М.: ВАКО, 2016.
3. Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт.-сост. О.В. Павлова. Изд. 2-е, испр. Волгоград: Учитель, 2017.